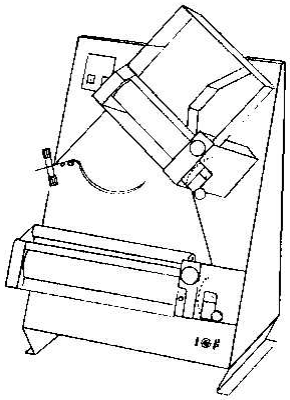
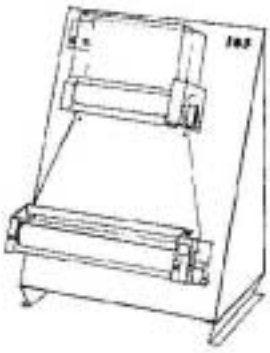
MANUALE d'USO
e
MANUTENZIONE

STENDIPIZZA
serie
GEMMA





MANUALE d'USO e MANUTENZIONE
MANUAL for USE and MAINTENANCE
MODE d'EMPLOI et d'ENTRETIEN
GEBRAUCHSANWEISUNG und WARTUNG
MANUAL de USO y MANUTENCION

Prodotto: ***STENDIPIZZA*** ***Serie "GEMMA"***
Product • Produit • Produkt • Producto

Articolo: ***2300***
Article • Article • Artikel • Artículo

Configurazione:
Configuration • Configuration • Typenbeschreibung • Configuración

Modelli: ***Models • Modèles • Modell • Modelo***	***2300/L30***	❑	***2300/B30***	❑
	2300/L40	❑	***2300/B40***	❑
	2300/L40P	❑	***2300/B40P***	❑
Fasi: ***Phases • Phases • Phasen • Fases***	***Monofase*** ***Monophase • Monophasé • Monophase • Monofase***			
Tensione ***Tension • Tension • Netzspannung • Tensión***	***110 V***	❑	***220***	❑
	230 V	❑	***240***	❑
	260 V	❑	_____	❑
Frequenza ***Frequency • Fréquence • Frequenz • Frequencia***	***50 Hz***	❑	***60 Hz***	❑

L30 — L40	L40P

B30 — B40	B40P

TARGA DI IDENTIFICAZIONE • IDENTIFICATION PLATE • PLAQUE D'IMMATRICULATION • TYPENSCHILD • PLACA DE IDENTIFICACIÓN

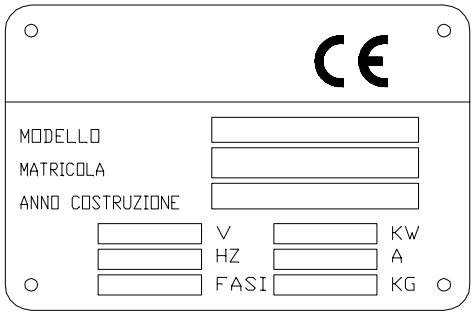
È posta sul retro della Apparecchiatura stessa.

Is positioned on the back of the Appliance.

Est placée au dos de l'Appareil

Dieses ist an der Rückseite befestigt.

Puesta en la parte posterior del mismo.



GEBRAUCHSANWEISUNG und WARTUNG

Aussrollmaschine für Pizzateig Serie "GEMMA"

Warnung

DAS ZEICHEN ➔ BETRIFFT DIE SICHERHEIT DER ARBEITER, DER BEDIENER UND DES WARTUNGS-PERSONALS DER MASCHINE.

- ➔ BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGSAM FÜR WEITERE FRAGEN AUF.
- ➔ DAS ANSCHLIESSEN DER MASCHINE MUSS VON AUSGEBILDETEM FACHPERSONAL NACH DEN ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS AUSGEFÜHRT WERDEN.
- ➔ BEI EVENTUELL ANFALLENDEN REPARATUREN IST AUSSCHLIESSLICH EIN AUTORISIERTER FACHKUNDENDIENST ZU BEAUFTRAGEN. ORGINALERSATZTEILE SIND ZU VERWENDEN.
- ➔ DAS NICHTBEFOLGEN DER OBENANGEFÜHRTEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN GEFÄHRDET DIE SICHERHEIT DES BEDIENERS.
- ➔ SOLLTEN SIE AUSKÜNFTE ÜBER DEN NÄCHSTGELEGENEN KUNDENDIENST BRAUCHEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN IHRE VERKAUFSSTELLE.
- ➔ DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, JEDERZEIT ÄNDERUNGEN DIESER GEBRAUCHSANLEITUNG OHNE VORANKÜNDIGUNG VORZUNEHMEN.

VORAUSSETZUNG

Die vom Hersteller mitgelieferte Gebrauchsanweisung beschreibt alle nötigen technischen Hinweise für den korrekten Anschluß und die richtige Bedienung der Maschine. Der Bediener ist verpflichtet, sich an diese Hinweise zu halten und trägt die Verantwortung dafür. Außer den Beschreibungen der technischen Daten, der Bedienung, der Inbetriebnahme und der Wartung enthält diese Gebrauchsanweisung auch Hinweise auf die Sicherheitsvorkehrungen und auf die Umweltaspekte.

Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte genauenstens die Gebrauchsanweisung. Halten Sie sich streng an die technischen Anweisungen und folgen Sie gewissenhaft allen angeführten Bedienungsanleitungen. Für die Sicherheit des Bedieners sollte die Maschine ständig in einem guten Zustand erhalten werden.

Die Bedienungsanleitung, ein unentbehrlicher Teil der Maschine, sollte an einem Platz aufbewahrt werden, der für alle Bediener, für Wartungspersonal und für Fachleute jederzeit zugänglich ist.

GARANTIE

Bei Konstruktionsfehlern übernehmen wir für Geräteteile, Elektroteile ausgeschlossen, eine 12-monatige Garantie. Die Lieferung der jeweiligen Waren geht zu Lasten des Käufers. Teile, die unter die Garantiebestimmungen fallen, werden beim Austausch in Rechnung gestellt. Bei Eingang der defekten Waren beim Lieferanten wird der Betrag dem Kunden gutgeschrieben und die Ersatzteile frachtfrei zurückgesandt. Von der Garantie ausgeschlossen, sind Ersatzgeräte, sowie Kundendienst und etwaige anfallende Kosten.

LIEFERUNG

Der Transport der Ware erfolgt auf Gefahr des Bestellers. Eventuell aufgetretene Schäden müssen dem Spediteur umgehend bei Warenerhalt mitgeteilt werden. Wir bieten Sie sowohl die Haftbarkeit des Spediteurs zu berücksichtigen, als auch dass wir bei fehlender Überprüfung bei Erhalt der Ware keine Haftung übernehmen. Außerdem weisen wir daraufhin, dass selbst bei einer Frei Haus-Lieferung mit Lasteneinzugsverfahren keine Haftung übernommen werden kann, falls die Ware nicht bei Erhalt geprüft wurde.

GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand Rimini

00 INHALTSVERZEICHNIS

00	**Inhaltsverzeichnis**		**seite**	**36**
01	**Beschreibung der Maschine**		**seite**	**37**
	01	Maschinenbeschreibung	seite	37
	02	Umweltinformationen	seite	37
	03	Technische Daten der Maschine	seite	37
	04	Sicherheitshinweise	seite	38
02	**Inbetriebnahme**		**seite**	**38**
	01	Verpackung und Transport	seite	38
	02	Anschließen der Maschine	seite	38
03	**Funktionsbeschreibung**		**seite**	**39**
	01	Schutzvorrichtungen	seite	39
	02	Bedienungselemente	seite	39
	03	Einschalten der Maschine	seite	40
	04	Ausschalten der Maschine	seite	40
	05	Benutzung	seite	41
	06	Fehlersuche	seite	41
04	**Wartung**		**seite**	**42**
	01	Reinigung	seite	42
	02	Regelmäßige Wartung	seite	42
	03	Spezielle Wartung	seite	42
05	**Übersichten**		**seite**	**42**
	01	Schaltplan	seite	42
	02	Ersatzteile	seite	42
	03	Bestellung von Ersatzteilen	seite	42
	04	Risiken bei falscher Handhabung	seite	43

01 BESCHREIBUNG DER MASCHINE

01.01 Maschinenbeschreibung

Die Ausrollmaschine für Pizzateig Serie Gemma mit zwei Parallel-Rollen, wird ausschließlich zum Ausrollen von kaltem Teig hergestellt, zur Vorbereitung von Pizzen, Brot, Nudelteig, Brotfladen, Kuchen und ähnliches in verschiedenen Formen nach der gewünschten Dicke und Größe.

Die Maschine ist gemäß den EG Bestimmungen entwickelt und so hergestellt, daß der Bediener sicher vor jeglicher Benutzungsgefahr ist. Die Maschine ist mit Schutzvorrichtungen ausgestattet, die einen Kontakt mit beweglichen Teilen verhindern. ie Maschine ist mit besonderen für die Nahrungsmittelherstellung bestimmten Materialien gebaut: Die Teile, die mit dem Teig in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Stahl. Die Ausrollmaschine ist von einem einphasigen Motor angetrieben.

01.02 Umweltinformationen

❑ **GERÄUSCHE**	Die Maschine entwickelt einen Geräuschpegel von unter 70dB(A). In Arbeitsumgebungen, in denen ein Geräuschpegel von mehr als 80 dB(A) entsteht, hat der Arbeitgeber den Arbeitnehmer über das bestehende Risiko zu informieren und Schutzmaßnahmen nach Absprache mit dem zuständigen Arzt zu treffen.
❑ **VERPACKUNG**	Die Verpackung sollte nach Materialien sortiert werden (Pappkarton, Holz, Plastik) und getrennt nach den bestehenden nationalen Gesetzen entsorgt werden.
❑ **ENTSORGUNG**	Achten Sie auf die örtliche und nationale Gesetzgebung. Reinigungswasser und Teigreste gelten als Hausmüll und sind demzufolge zu entsorgen.
❑ **AUßER BETRIEB**	Am Ende des Arbeitslebens der Maschine: • Setzen Sie die Maschine außer Betrieb, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Kabel abschneiden. • Montieren Sie die elektrische Schalttafel ab. • Montieren Sie die verschiedenen Komponenten ab, welche nach Typen sortiert und nach den örtlichen und nationalen Gesetzen entsorgt werden müssen.

01.03 Technische Daten

Sind in **ALL. 1**.

➔ SERIE, MODELLTYP, NETZSPANNUNG UND FREQUENZ SIND AUF DER ERSTEN SEITE DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG ZU FINDEN.

➔ DIE TYPEN UND SERIENNUMMER, DIE AUF DAS TYPENSCHILD GEDRUCKT SIND, MÜSSEN BEI RÜCKFRAGEN AN DEN HERSTELLER ODER AN DIE VERKAUFSSTELLE ODER BEI BESTELLUNGEN VON ERSATZTEILEN UNBEDINGT ANGEGEBEN WERDEN.

01.04 Sicherheitshinweise

➔ VOR INBETRIEBNAHME DER MASCHINE UND IMMER WENN ZWEIFEL ÜBER DIE RICHTIGE BENUTZUNG DER MASCHINE AUFKOMMEN, IST DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG ZU LESEN. INFORMIEREN SIE DIE ZUSTÄNDIGEN PERSONEN ÜBER DEN INHALT DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG.

➔ WENN SIE NACH MÖGLICHEN FEHLERQUELLEN SUCHEN ODER STÖRUNGEN BEHEBEN WOLLEN, TREFFEN SIE VORHER ALLE MÖGLICHEN SICHERHEITSMAßNAHMEN, UM PERSONEN ODER SACHSCHADEN ZU VERHINDERN. ZIEHEN SIE DAS NETZKABEL AUS DER STECKDOSE BEVOR SCHUTZVORRICHTUNGEN ENTFERNT WERDEN.

➔ NACH BEENDIGUNG EINER KONTROLLE DER MASCHINE, BEI DER DAS ENTFERNEN VON SCHUTZVORRICHTUNGEN NOTWENDIG WAR, ACHTEN SIE DARAUF, DAß ALLE TEILE WIEDER ORDNUNGSGEMÄß AN DIE RICHTIGE STELLE MONTIERT WERDEN UND FUNKTIONSTÜCHTIG SIND.

➔ ES IST STRENG VERBOTEN, SICHERHEITSVORRICHTUNGEN, SCHUTZVORRICHTUNGEN ODER KONTROLLVORRICHTUNGEN DER MASCHINE ZU ENTFERNEN, ZU MODIFIZIEREN ODER AUßER BETRIEB ZU SETZEN, EGAL WO DIESE ANGEBRACHT SIND.

02 INBETRIEBNAHME

02.01 Verpackung und Transport

Mit der Maschine wird die Gebrauchsanweisung mitgeliefert, die als ein fester Teil der Maschine gilt. In der Gebrauchsanweisung finden Sie die Bestätigung der Gesetzmäßigkeit, daß die Maschine nach den EG-Normen hergestellt wurde.

Die Verpackung besteht aus einem einzelnen Paket. Die Maschine ist für die sofortige Inbetriebnahme vorbereitet. Transportieren Sie das Paket persönlich und halten Sie es in der auf der Verpackung angegebenen Position.

➔ HEBEN SIE NIEMALS DAS PAKET MIT EINEM GABELSTAPLER ODER TRANSPALLET.

02.02 Anschließen der Maschine

Bevor Sie die Maschine auf irgendeine Fläche stellen, vergewissern Sie sich, daß die Fläche auch waagrecht ist. Falls Sie das elektrische Fußpedal benutzen, stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Dose, die an der Seite der Maschine zu finden ist.

Vergewissern Sie sich daß:

◊ Netzspannung und Frequenz mit dem auf dem Typenschild angegeben übereinstimmen.

◊ die Steckdose geerdet ist.

Wenn die Maschine aufgestellt und an das elektrische Pedal angeschlossen ist, verbinden Sie die Maschine mit dem Stromnetz.

Der Hersteller schreibt vor, daß die Stromleitung der Maschine über einen differentialen Schalter verfügt, der mit der geerdeten Generalanlage koordiniert ist, nach den bestehenden örtlichen und nationalen Gesetzen.

Kontrollieren Sie, ob die Schutzvorrichtungen vorhanden und montiert sind, bevor die Maschine eingeschaltet wird.

Bei der ersten Benutzung:

◊ Reinigen Sie die Maschine sorgfältig mit einem sauberen und trockenen Tuch.

◊ Lassen sie mehrmals ein Teigbällchen durch die Rollen laufen.

➔ DIE MASCHINE DARF NUR AN STROMZWEIGLEITUNGEN ANGESCHLOSSEN WERDEN, DIE EINZELN MIT EINEM DIFFERENTIALEN SCHALTER ABGESICHERT SIND.

➔ BEZIEHEN SIE SICH AUF DIE LANDESVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRIKBELASTUNG.

➔ ENTFERNEN SIE NIE DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN WÄHREND DER BENUTZUNG DER MASCHINE.

03 FUNKTIONSBESCHREIBUNG

03.01 Schutzvorrichtungen

Die Maschine ist mit zwei festen Schutzvorrichtungen ausgerüstet, die an beiden Rollenpaaren (oberen und unteren) angebracht sind. So können Körperteile (obere Gliedmaßen) mit den rotierenden Maschinenteilen nicht in Kontakt kommen, so daß keine Einklemmungs-, Zerquetschungs- oder Abschürfungsgefahr besteht.

➔ ENTFERNEN SIE NIE DIE SCHUTZVORRICHTUNG WÄHREN DER BENUTZUNG DER MASCHINE.
DER HERSTELLER WEIST JEDE VERANTWORTUNG ZURÜCK, WENN DIE SICHERHEITSANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN.

03.02 Schaltertafel

SCHALTER	**FUNKTION**	**POSITION AN DER MASCHINE**	
		L30 L40 L40P	**B30 B40 B40P**
HAUPTSCHALTER	(ON) SCHALTET DIE MASCHINE EIN UND (OFF) DIE MASCHINE AUS – ES WIRD KEINE BEWEGUNG DER MASCHINE DURCH DRÜCKEN DIESES SCHALTERS AUSGELÖST.	SEITE	SEITE
SCHALTER ON (EIN)	(ON) AKTIVIERT DIE ROTATION DER MASCHINEROL-LEN.	SCHALTFELD VORDERSEIT E	VORDERSEIT E
SCHALTER OFF (AUS)	(OFF) DISAKTIVIERT DIE ROTATION DER MSCHINENROLLEN.	SCHALTFELD VORDERSEIT E	VORDERSEIT E
STECKDOSE FÜR ELEKTRISCHES PEDAL	DOSE FÜR DEN STECKER AM KABELS DES ELETRI-SCHEN FUßPEDALS	SEITE	SEITE

SCHALTER	FUNKTION	POSITION AN DER MASCHINE	
		L30 L40 L40P	B30 B40 B40P
ELEKTRISCHES FUßPEDAL	FÜHRT DIE FUNKTIONEN ON / OFF AUS. AKTIVIERT UND DISAKTIVIERT DIE ROTATION DER ROLLEN. WIRD VERBUNDEN MIT DER ELEKTRISCHEN FUßPEDALDOSE AN DER MASCHINE. IST DIESES EINMAL VERBUNDEN, SIND DIE FUNKTIONEN ON/OFF AN DER MASCHINE DISAKTIVIERT.	AM BODEN	AM BODEN

03.03 Einschalten der Maschine

— **ANLASSEN BEI AUSGESCHLATENER MASCHINE**

1. Hauptschalter
2. Drücken des ON Schalters oder des elektrischen Fußpedales, falls vorhanden

— **ANLASSEN DER MASCHINE, WENN DIESE BEREITS AN IST.**

Um die Maschine nach einer Unterbrechung wieder anzulassen, Siehe Punkt Nr.2.

— **ANLASSEN DER MASCHINE IM NOTFALL (DIE WÄRMESCHUTZVORRICHTUNG IST AKTIV)**

Bei den Modellen **2300/L30**, **2300/L40, 2300/L40P** e **2300/B40P**, ist der Punkt 2, wie oben beschrieben, nach Abkühlen des Motors auszuführen.

Bei den Modellen **2300/B30 e 2300/B40**, setzen sich die Rollen nach Abkühlen des Motors automatisch in Bewegung.

➲ DIE BEWEGLICHEN TEILE DES GERÄTES ROTIEREN WÄHREND DER GESAMTEN DAUER DER ARBEIT. DANK DER SCHUTZVORRICHTUNGEN , DIE VOR JEDEM PAAR ROLLEN ANGEBRACHT SIND, IST ES BEI KURZEN ARBEITSUNTERBRECHUNGEN NICHT NOTWENDIG, DIE MASCHINE AUSZUSCHALTEN.

03.04 Ausschalten der Maschine

— **AUSSCHALTEN**

Das Ausschalten der Maschine wird durch die Betätigung des OFF(AUS) Schalters oder das Verlassen des elektrischen Fußpedales ausgelöst.

— **AUSSCHALTEN DER MASCHINE**

1. Betätigung des OFF Schalters oder Verlassen des Fußpedales
2. Hauptschalter

➲ WIRD DAS GERÄT NICHT GENUTZT, IST ES RATSAM DURCH BESTÄTIGUNG DES HAUPTSCHALTERS DAS GERÄT AUSZUSCHALTEN ODER DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZU ZIEHEN.

03.05 Benutzung

Formen Sie kleine gleichschwere runde Teigbällchen, aus denen sich leicht Pizzaboden und Brotfladen herstellen lassen.

Legen Sie ein Teigbällchen zwischen die oberen Rollen. Mit Hilfe des Reglers stellen Sie besagte Rollen so ein, daß sie fast halb geöffnet sind.

Bevor Sie die oberen Rollen einstellen, müssen die unteren bereits mit dem dafür vorgesehenen Regler eingestellt sein. Z. B.: um die gewünschte Pizza oder Brotform zu erhalten, müssen die unteren Rollen halb geschlossen sein.

Der Teig nimmt in der oberen Walze eine ovale Form an. Dann dreht die Waage im Inneren der Rutsche den Teig automatisch um 90 Grad und befördert ihn in die unteren Rollen.

Die Gegengewichte der Waage müssen auf das Gewicht der Teigbällchen eingestellt werden.

Sollte die Waage nicht benutzt werden (sie wurde vom Bediener entfernt oder ist nicht vorhanden), muß man die Hände benutzen: Nachdem Sie das Teigbällchen in die oberen Rollen hineingetan haben, lassen Sie es dann in die unteren Walzen rutschen, aber beachten Sie dabei, daß der ovale Rand des Pizzabodens parallel zu den unteren Rollen bleibt.

➲ ENTFERNEN SIE NIE DIE SCHUTZVORRICHTUNG WÄHREN DER BENUTZUNG DES GERÄTES.
DER HERSTELLER WEIST JEDE VERANTWORTUNG ZURÜCK, WENN DIE SICHERHEITSANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN

03.06 Fehlersuche

Problem	**Wahrscheinliche Ursache**	**Mögliche Abhilfe**
1. DER MOTOR STOPPT	❑ DIE SCHUTZVORRICHTUNG GEGEN ÜBERHITZUNGSCHUTZ DES MOTORS (“TERMICO”) STELLT EINE ÜBERHITZUNG DES ELEKTROMOTORS FEST	• WARTEN SIE CA. 30 MINUTEN, UM DEN MOTOR ABKÜHLEN ZU LASSEN UND BEGINNEN SIE DAS GANZE VON NEUEM.
	❑ EIN ELEKTRISCHER TEIL IST ZERSTÖRT ODER FUNKTIONIERT NICHT GUT.	• SETZEN SIE SICH IN VERBINDUNG MIT DEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST
Woher wissen Sie,daß…	**Anzeichen**	
1. DIE ELEKTRISCHE PHASE NICHT AKTIV IST	• DIE NETZSPANNUNG IST EINPHASIG, DAS AUSFALLEN EINER PHASE BEWIRKT DIE STROMUNTERBRECHUNG.	
2. DER ÜBERHITZUNGSSCHUTZ AKTIV (“TERMICO”) IST	• BEI DEN MODELLEN 2300/L30, 2300/L40, 2300/L40P, LEUCHTEN BEIDE KONTROLLAMPEN (GRÜN UND ROT) AUF DEM SCHALTFELD AUF. • BEI DEN MODELLEN 2300/B30, 2300/B40, 2300/B40P, LEUCHTET DIE KONTROLLAMPE, DIE AN DER VORDERSEITE ANGEBRACHT IST, BEI AUSGESCHALTENEM MOTOR WEITER.	

04 WARTUNG

04.01 Reinigung

Nach jeder Benutzung der Ausrollmaschine für Pizzateig ist eine Reinigung der Maschinenteile, die mit dem Teig in Kontakt kommen (Vorderteile und Rollen), mit einem Tuch oder einer Bürste und kaltem oder warmem Wasser notwendig. Vergewissern Sie sich, daß die Reinigung vor der Benutzung durchgeführt wird.

➲ REINIGEN SIE DIE TEILE, DIE MIT DEM TEIG IN KONTAKT KOMMEN, BEI AUSGESCHALTETEM MOTOR UND HERAUSGEZOGENEM NETZSTECKER.

04.02 Regelmäßige Wartung

Die Maschine bedarf keiner regelmäßigen Wartung.

04.03 Spezielle Wartung

Sollte die Maschine Fehlfunktionen aufweisen, setzen Sie sich mit einem autorisierten Kundendienst in Verbindung.

➲ DER HERSTELLER WEIST GARANTIELEISTUNGEN INFOLGE UNERLAUBTEN EINGRIFFEN IN DAS GERÄT ZURÜCK.

05 SCHALTPLAN

05.01 elektrischer Schaltplan

Sind in **ALL. 2**.

05.02 Ersatzteile

Sind in **ALL. 3** (Art. 2300 – L30, L40, B30, B40); in **ALL. 4** (Art. 2300 – L40p, B40p).

05.03 Bestellung von Ersatzteilen

Bei der Bestellung von ersatzteilen sind folgende daten anzugeben:

- ❑ Gerätetyp
- ❑ Name des ersatzteiles
- ❑ Ersatzteilnummer (siehe zeichnung)
- ❑ Angabe der benötigten menge

05.04 Risiken bei falscher Handhabung

RISIKOBEHAFTETE TÄTIGKEITEN	RISIKO	SICHERHEITSANWEISUNGEN
1. EINLADEN/AUSLADEN UND TRANSPORT DES GERÄTES	• HERUNTERFALLEN DER MASCHINE • HERAUSFALLEN AUS DER VERPACKUNG	• TRANSPORTIEREN SIE DIE MASCHINE, VERPACKT ODER UNVERPACKT, VON HAND.
2. FALSCHE INBETRIEBNAHME	• ELEKTRISCHE ENTLADUNG • BLITZSCHLAG	• DIE NETZSPANNUNG UND FREQUENZ MUß DIESSELBE SEIN, WIE ES AUF DEM TYPENSCHILD VERMERKT IST.. • DIE STECKDOSE MUß GEERDET SEIN. • DIE AN DIE MASCHINE ANGESCHLOSSENE STROMLEITUNG MUß DURCH EINEN DIFFERENTIALEN SCHALTER, DER MIT DER GEERDETEN ELEKTRISCHEN ANLAGE KOORDINIERT SEIN MUß, ABGESICHERT SEIN.
3. CARTER VERSCHLUSS MIT SPANNUNG	• STROMSCHLAG	• ÖFFNEN SIE NIE DAS GEHÄUSE OHNE DEN NETZSTECKER GEZOGEN HABEN.
4. ARBEITEN OHNE SCHUTZVORRICHTUNG	• STROMSCHLAG • DIE FINGER KÖNNEN IN DIE MASCHINE GERATEN • ZERQUETSCHT UND ABGESCHÜRFT WERDEN.	• ENTFERNEN SIE NIE DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN BEI BENUTZUNG DER MASCHINE.
5. REINIGUNG DER TEILE, DIE MIT DEM TEIG IN KONTAKT KOMMEN	• STROMSCHLAG • ELEKTRISCHE ENTLADUNG • BLITZSCHLAG	• DIE REINIGUNG MUß BEI AUSGESCHALTETER MASCHINE UND HERAUSGEZOGENEM NETZ-STECKER DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ALLEGATI
ANNEX
ANNEXE
ANLAGE
ALLEGATI

ALL. 1

GEMMA – Art. 2300			**L30 B30**	**L40 B40**	**L40P B40P**
CORPO CASING CORPS GEHÄUSE CUERPO	Altezza • Height • Hauteur • Höhe • Altura	mm.	700	800	690
	Larghezza • Width • Largeur • Breite • Ancho	mm.	420	520	520
	Profondità • Depth • Profondeur • Tiefe • Profundidad	mm.	420	520	520
	Peso Netto (circa) • Net Weight (roughly) • Poids Net (environ) • Gewicht Netto (circa) • Peso Neto (más o menos)	Kg.	34	44	44
MOTORE MOTOR MOTEUR MOTOR MOTOR	Potenza • Power • Puissance • Leistung • Potencia	Kw	0,37	0,37	0,37
	Giri • Revolutions • Tours • Umdrehungen • Vueltas	nro/min.	1.380	1.380	1.380
	Tensione • Tension • Tension • Netzspannung • Tensión	V.	230 (110)	230 (110)	230 (110)
	Frequenza • Frequency • Fréquence • Frequenz • Frequencia	Hz.	50 (60)	50 (60)	50 (60)
	Poli • Poles • Pôles • Pole • Polos	nro	4	4	4
IMBALLO PACKAGING EMBALLAGE VERPACK EMBALAJE	Tipo • Type • Type • Art • Tipo	Cartone • Box • Carton • Karton • Cartón			
	Altezza • Height • Hauteur • Höhe • Altura	mm.	750	880	880
	Larghezza • Width • Largeur • Breite • Ancho	mm.	450	535	535
	Profondità • Depth • Profondeur • Tiefe • Profundidad	mm.	510	610	610
	Peso Lordo (circa) • Gross Weight (roughly) • Poids Brut (environ) • Bruttogewicht (circa) • Peso Bruto (más o menos)	kg.	38	50	50
	Volume • Volume • Volume • Volumen • Volumen	mc.	0,19	0,32	0,32